



FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS

Lluitem Ara contra la fam d'Aquí

MAGATZEM D' ALIMENTS: GUÍA DE CONSELLS

Condicions del local:

1. El local ha de tenir ambient sec i estar ben ventilat
2. La temperatura ambient no ha de ser elevada (25°C aproximadament).
3. La il·luminació ha de ser suficient per permetre observar amb claredat els aliments emmagatzemats.
4. Les parets i el terra han de ser de fàcil neteja i desinfecció.
5. Cal evitar l' accés d' insectes i rosegadors
6. El magatzem ha d' estar proveït de prestatges en nombre suficient per la bona ordenació dels aliments. Aquests prestatges han de ser de fàcil neteja.

Perills que poden aparèixer :

1. Els aliments poden contaminar-se per:
 - La presència d' insectes i rosegadors.
 - El trencament dels envasos que els contenen.
 - El contacte amb productes no alimentaris (Ex: productes de neteja i desinfecció)
2. Plagues d' insectes en les pastes alimentàries i altres aliments secs (arròs, farina...)
3. Multiplicació de microorganismes per emmagatzemar els aliments en ambients calorosos i humits.
4. Els aliments poden alterar-se per tenir passades les dates de caducitat (perill per la salut) o les dates de consum preferent (només en els casos que presentin alguna alteració com canvis en l' olor, en el color o en l'aspecte. Cal recordar que superada la data de consum preferent, els aliments poden consumir-se i no suposa cap perill per la salut).

Actuacions per evitar perills:

1. Els aliments s' han d' emmagatzemar respectant el principi que "el primer que hi entra és el primer que en surt".
2. Els aliments s' han de guardar alçats del terra almenys uns 10 cm.
3. No es podem emmagatzemar junts productes alimentaris amb altres que no ho siguin. (Cal tenir molta cura de guardar els productes de neteja en armaris específics i separats dels aliments).
4. Els envasos deteriorats o trencats han de retirar-se immediatament.
5. El local ha de netejar-se i desinfectar-se periòdicament amb la finalitat de mantenir unes condicions higièniques correctes.

Que cal controlar visualment?

1. L' etiquetatge dels productes (dates de consum...)
2. L' aspecte extern dels aliments i dels seus envasos.
3. L' ordre i la col·locació dels aliments.

Com actuar si alguna cosa va malament:

1. Tornar els productes amb la data de caducitat passada. (No llençar res a les escombreries).
2. Comunicar si algun aliment enllaunat presenta bombaments o símptomes de corrosió.

El Banc del Aliments agraeix tota la informació facilitada per les Entitats Benèfiques sobre l' estat dels aliments amb l' objectiu de poder oferir un millor servei i buscar l' origen del problemes.